

## kostka waniliowa bez pieczenia



### KLEMENTYNKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>herbatniki</b>	30 szt
<b>mleko</b>	750 ml
<b>jajko</b>	4 szt
<b>masło</b>	200 g
<b>mąka pszenna</b>	1 szkl
<b>cukier</b>	1/2 szkl
<b>ananas z puszki</b>	5 plastrów
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżeczka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

500 ml mleka zagotować z margaryną, cukrem, cukrem waniliowym. Resztę mleka wymieszać dokładnie z jajkami i mąką. Wlać na gotujące mleko, ugotować budyń (gotować około 3-4 minuty, mieszając). Foremkę wyłożyć papierem, ułożyć połowę herbatników. Ananasa pokroić na małe kawałki i wymieszać z masą. Gorącą wylać na herbatniki, przykryć resztą ciastek. Odstawić najlepiej na noc w chłodne miejsce. Przykryć ściereczką, aby górne herbatniki namokły. Polukrować i posypać posypką cukrową.